

# Menu

---

## **Amuse-Bouche**

Amuse bouche

—

## **Wildhase Terrine mit Kabissalat und Portweifeigen**

Terrine of wild hare with cabbage salad and port wine figs

18

—

## **Kürbiscremesuppe mit Kokos und Curry**

Cream of pumpkin soup with coconut and curry

14

—

## **Rehschnitzel mit Waldpilzrahmsauce Rotkohl und Serviettenknödel**

Escalope of venison with wild mushrooms cream sauce  
Red cabbage and napkin dumplings

44

—

## **Schweizer Käse Variation mit Früchtebrot und Chutney**

Variation of swiss cheese  
with homemade fruit bread and chutney

19

—

## **Marronimousse mit Zwetschgenragout und Sorbet**

Chestnut mousse with plum ragout and sorbet

16

**5-Gang Menu à 99** | 5-course menu à 99

**4-Gang Menu à 86** | 4-course menu à 86

**3-Gang Menu à 73** | 3-course menu à 73

Bestellungen für das Menu nehmen wir gerne von 18.00 bis 20.30 Uhr entgegen.

Orders for the menu are taken from 6:00 p.m. to 8:30 p.m

# à la carte Burgerstube

## Vorspeisen | Starters

---

**Gebeizter Swiss Alpine Lachs  
mit Randen und seiner Vinaigrette**

Marinated Swiss Alpine salmon with beetroot and its vinaigrette

22

**Bunter Herbstsalat  
mit Feigen-Dressing und karamellisierten Walnüssen**

Colorful autumn salad with fig dressing and caramelized walnuts

14.5

**Wildhase Terrine  
mit Kabissalat und Portweifeigen**

Terrine of wild hare with cabbage salad and port wine figs

18

**Nüsslisalat  
mit gehacktem Ei, Speck und Croutons**

Lamb's lettuce with egg, bacon and croutons

16

**Meerrettich Mousse  
mit eingelegten Randen und seiner Vinaigrette**

Horseradish mousse with pickled beetroot and its vinaigrette

16

## Suppen | Soups

---

**Kürbiscremesuppe mit Kokos und Curry**

Cream of pumpkin soup with coconut and curry

14

**Sellerieschaumsuppe mit Herbsttrüffel und Croutons**

Cream of celery soup with autumn truffle and croutons

16

# Hauptgänge | Main course

---

**Rehschnitzel mit Waldpilzrahmsauce  
Rotkohl und Serviettenknödel**

Escalope of venison with wild mushrooms cream sauce  
Red cabbage and napkin dumplings

44

**Geschnetzeltes Kalbfleisch «Luzerner Art»  
mit saisonalem Gemüse und Butterrösti**

Sliced veal «Lucerne Style»  
with seasonal vegetables and Rösti with butter

44

**Hirschpfeffer mit Silberzwiebeln, Speck und Croutons  
Rosenkohl und gebratene Spätzli**

Jugged deer with silver onions, bacon and croutons  
Brussels sprouts and spätzle

42

**Konfierter Kabeljau mit Champagnerschaum  
Kabis und Randen-Risotto**

Confit codfish with champagne froth  
Cabbage and beetroot risotto

46

# Vegetarisch | Vegetarian

---

**Bunter Herbstteller  
mit Spätzli, Waldpilzrahmsauce, Rotkohl, Marroni und Apfel**

Colorful autumn dish with spätzle, wild mushroom cream sauce,  
red cabbage, chestnuts, brussels sprouts and apple

28 | 36

**Trüffel Ravioli mit Beurre Blanc, Kürbiswürfeln und Parmesan-Chips**

Truffle ravioli with beurre blanc, diced pumpkin and Parmesan chips

32 | 39

**Vegetarische Luzerner Pastete mit Gemüse Pilzfüllung**

Vegetarian Lucerne pie filled with vegetables and mushrooms

36



## Unser Klassiker | Our Favourite

---

### Rehrücken «Wilden Mann» reich garniert

Saddle of venison «Wilden Mann» richly garnished

(ab 2 Personen und in 2 Gängen serviert) | (minimum 2 people, served in 2 courses)

69 pro Person | per person

### Luzerner Chügelipastete

mit Gemüse und in Cognac eingelegten Rosinen

Lucerne Chügelipastete veal pie  
with vegetables and raisins marinated in cognac

39

#### Herkunft unseres Fleisches

<b>Wildfleisch</b>	Österreich & Deutschland
<b>Kalb</b>	Schweiz
<b>Schwein</b>	Schweiz

#### Herkunft und Fang Ort unserer Fische

<b>Lachs</b>	Schweiz
<b>Kabeljau</b>	Island

**Sämtliche verarbeiteten Lebensmittel werden mit grösster Sorgfalt von unserem Küchenchef ausgewählt. Für Auskünfte bezüglich Allergene und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Wilden Mann Team.**

**Preise in CHF inkl. 8,1 % MwSt.**

All processed foods are selected with great care by our chef. For information on allergens and intolerances, please ask our Wilden Mann Team. Prices in CHF include 8.1% VAT.

# Käse & Dessert

---

## **Schweizer Käse Variation mit Früchtebrot und Chutney**

Variation of swiss cheese with homemade fruit bread and chutney

19

## **Marronimousse mit Zwetschgenragout und Sorbet**

Chestnut mousse with plum ragout and sorbet

16

## **Tarte Tatin mit Vanilleglace**

Caramelized apple pie with vanilla ice cream

18

## **Karamellköppli mit frischen Früchten und Schlagrahm**

Caramel flan with fresh fruits and whipped cream

9.5

## **Kleines «Probiererli» aus unserer Pâtisserie**

Small surprise from our patisserie

7

## **Hausgemachte Glace und Sorbet aus unserer Pâtisserie**

Homemade ice cream and sorbet

pro Kugel | Scoop 4.5    Rahm | Whipped cream 1.5

## Dazu empfehlen wir

---

Pinot Gris Vendange Tardive, Vins Bruchez, Wallis		5cl	9
		3/8	56
Salquenen doux «Pinot Noir flétri», Cina, Salgesch	2018	3/8	58
Süsser, Riesling Sylvaner, Bisang, Dagmersellen	2020	3/8	54
Mitis, Amigne de Vetroz, Germanier, Balavaud	2018	3/8	58
Eiswein Cuvée, Weingut Kracher, Neusiedlersee	2019	3/8	65
Château Rieussec, 1er Grand Cru, Sauternes	2002	3/8	95
Château Rieussec, 1er Grand Cru, Sauternes	1999		195
São Miguel Tawny, Baumgartner, Tegerfelden	2018	50cl	95
Taylor's Late Bottled Vintage Port LBV	17/18	5cl	9.5
			84
Fonseca Guimaraens	2015	3/8	80
Taylor's Vintage	2007		188